

ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ И ГИГИЕНЫ ПИТАНИЯ

1. Цель освоения дисциплины

Подготовка педагогических кадров сферы образования, имеющих профессиональные знания о физиологии питания человека, о правилах гигиены и санитарии питания и умеющих на практике применять их в процессе воспитания и обучения школьников по предметной области «Технология».

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы физиологии и гигиены питания» относится к вариативной части блока дисциплин и является дисциплиной по выбору.

Для освоения дисциплины «Основы физиологии и гигиены питания» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Графика», «История костюма и кроя», «История культуры питания», «Кулинарное оборудование», «Кулинарный практикум», «Начертательная геометрия», «Стандартизация, метрология и технические измерения», «Теоретическая механика», «Швейный практикум».

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Методика обучения технологии и предпринимательству», «Архитектоника объемных форм», «Гидравлика», «Детали машин», «Дизайн и композиция костюма», «Дизайн помещений и интерьер дома», «Домашняя экономика», «Конструирование и моделирование швейных изделий», «Кулинарное декорирование», «Маркетинг в малом бизнесе», «Маркетинг образовательных услуг», «Материаловедение швейного производства», «Основы гидродинамики», «Основы исследований в технологическом образовании», «Основы кулинарного карвинга», «Основы предпринимательской деятельности», «Основы термодинамики», «Перспективные материалы и технологии», «Перспективные методы обучения технологии», «Предпринимательская деятельность в учреждениях образования», «Проектирование и разработка продукции общественного питания», «Рисунок и художественная композиция», «Рукоделие», «Современные технологии в дизайне костюма», «Современные технологии обучения», «Специальное рисование», «Теория машин и механизмов, сопротивление материалов», «Теплотехника», «Технология легкой одежды», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология обработки швейных изделий», «Технология приготовления пищи», «Технология швейного производства», «Художественная обработка материалов», «Швейное оборудование», «Эстетика образа», прохождения практик «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая)», «Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности», «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», «Преддипломная практика».

3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

– способностью использовать знания в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства для постановки и решения профессиональных задач (СК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

– значение пищевых веществ в жизнедеятельности человека; процессы пищеварения и усвояемости пищи; основы рационального питания; гигиена и санитария труда; санитарные требования к предприятиям общественного питания, оборудованию, инвентарю, посуде и таре; санитарные требования к хранению, кулинарной обработке, реализации продуктов питания;

уметь

– составлять рацион питания с учетом индивидуальных особенностей человека; выполнять требования гигиены и санитарии в процессе выполнения технологических операций обработки продуктов;

владеть

– грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ.

4. Общая трудоёмкость дисциплины и её распределение

количество зачётных единиц – 4,

общая трудоёмкость дисциплины в часах – 144 ч. (в т. ч. аудиторных часов – 22 ч., СРС – 118 ч.),

распределение по семестрам – 2 курс, лето,

форма и место отчётности – аттестация с оценкой (2 курс, лето).

5. Краткое содержание дисциплины

Физиология питания.

Питательные вещества. Пищеварение и усвоение пищи. Рациональное питание.

Санитария и гигиена питания.

Личная гигиена. Санитарные требования к предприятиям общественного питания.

6. Разработчик

Вышемирская Н.Ф., ст.преподаватель кафедры технологии туризма и сервиса ВО ФГБОУ "ВГСПУ".